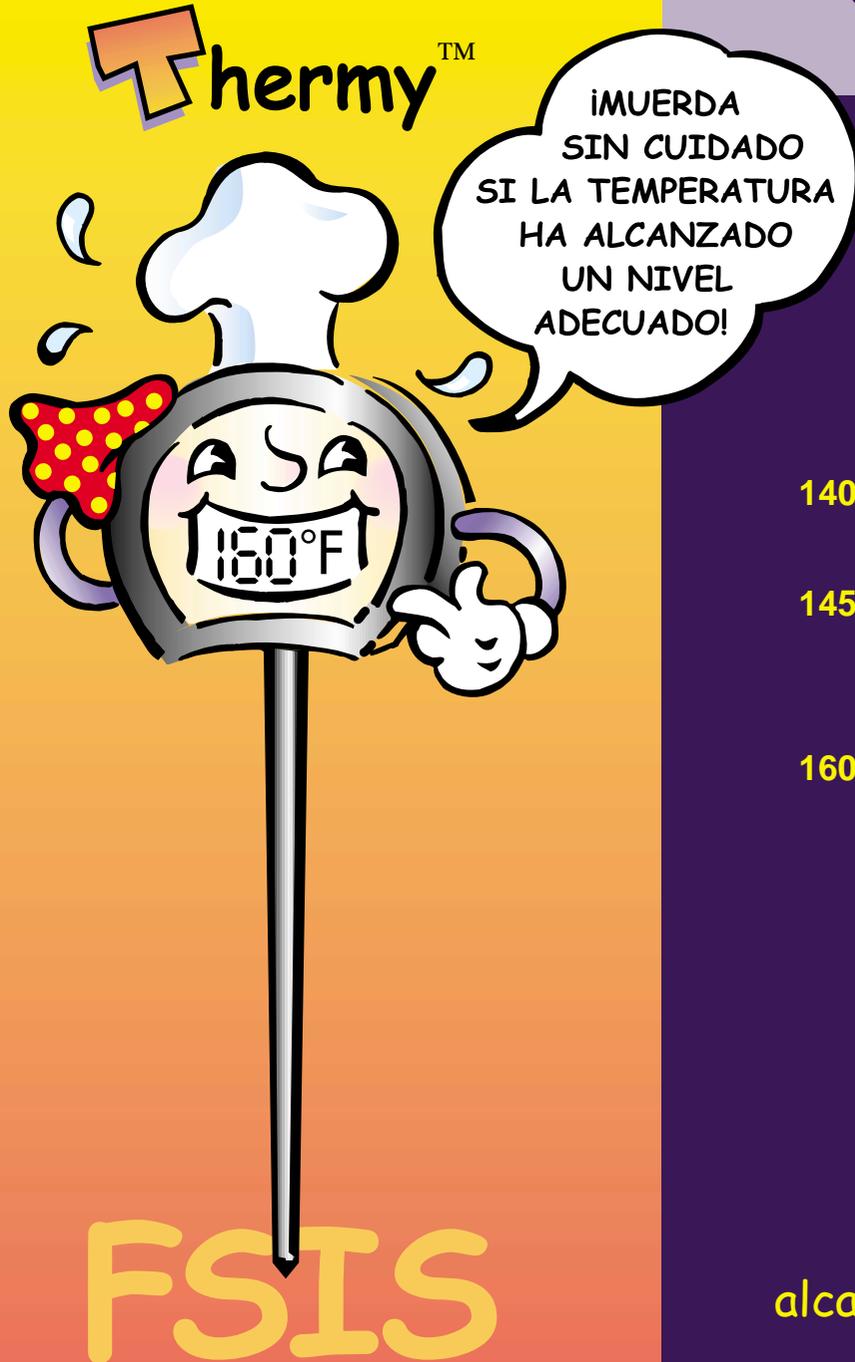


# Use un Termómetro para Alimentos



## Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

- |               |   |               |                                   |
|---------------|---|---------------|-----------------------------------|
| <b>140 °F</b> | • Jamón, bien cocido (para recalentar)                                | <b>165 °F</b> | • Carne de pavo y de pollo molida |
| <b>145 °F</b> | • Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados (término medio)   | • Rellenos    | • Cazuelas (platos mixtos)        |
| <b>160 °F</b> | • Carne de res molida, pastel de carne al horno y otras carnes molida | • Sobrantes   | • Pechugas de pollo y pavo        |
|               | • Carne de res, cordero y ternera, filetes y asados (medio)           | <b>170 °F</b> | • Pollo y Pavo                    |
|               | • Chuletas, costillas y asados  | <b>180 °F</b> | ave entera, cadera, muslos y alas |
|               | • Platos a base de huevo  |               | • Pato y ganso                    |

Es la única forma segura de saber si sus alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta para destruir bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

Servicio de Seguridad e  
Inspección de los Alimentos  
Departamento de Agricultura

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA  
1-800-535-4555  
[www.fsis.usda.gov/thermy](http://www.fsis.usda.gov/thermy)